

SCHLOSS FARRACH

HERBSTMOND

Menü komplett: 63, -- /Person

WILDVORSPEISENVARIATION

mit herbstlichen Begleitern € 21,--
oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit Kernöl, Parmesan
& Kürbiskernen € 16,--

*

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

mit Curry & Garnele € 7,50

*

ZANDERFILET

mit Tomaten – Fein
& Krebsenschaum
oder

ROSA KALBSFILET

und Kalbsbackerl mit Fregola Sarda
& Herbstgemüse € 29,--

*

SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 11,--
oder

CREME BRULEE

mit Beerencocktail € 12, --

SECHS SINNE

Menü komplett: € 95,--/Person

GÄNSELEBER-CREME-BRULEE

BRÜCHE

MUSCHEL

PINAMBUR - NÜSSE

BIO-EI

ERDÄPFEL - TRÜFFELPERLE

ZWEIERLEI VOM REHBOCK

PILZE - PETERSILWURZEL

GEREIFTE KÄSE

NÜSSE – TRAUBENGELEE

WALNUSS - PISTAZIE

APFEL - ZWETSCHKE

Gedeck: € 4,50/Person

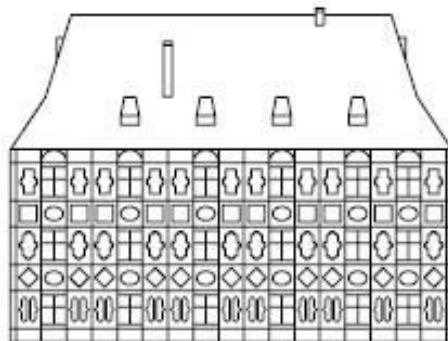


Liebe Gäste,

alle Gerichte unserer Speisekarte werden für Sie in unserer Schlossküche frisch und mit großer Sorgfalt zubereitet. Der Großteil des verarbeiteten Gemüses und der Kräuter stammt von unserem biologisch bewirtschafteten Gemüsefeld, Fleisch, Fisch, Brot und Milchprodukte vorwiegend von regionalen Produzenten, die seit Jahren unser Vertrauen genießen, so zum Beispiel:

Robert Hoffellner – Seeforellen, Seesaiblinge & Lachsforellen; Biohof Brandner – Bio-Hendl & Bio-Lamm; Fam. Gallor – Bio-Lamm; Biohof Moosauf – Styria-beef, Wild & Bio-Gemüse; Fam. Madl – Heumilch, Topfen, Joghurt; Imkerei Neubauer – Honig; und viele weitere!

Nach Möglichkeit gehen wir gerne auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder besondere Zubereitungswünsche (vegan, vegetarisch, etc.) ein und bitten Sie uns vorab dahingehend zu informieren - unser Serviceteam berät Sie gerne; wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Schloss Farrach!



www.schlossfarrach.at

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch

17 Uhr 30 bis 23 Uhr

Donnerstag bis Samstag

11 Uhr 30 bis 14 Uhr 30 & 17 Uhr 30 bis 23 Uhr

Sonn- & Feiertage

11 Uhr 30 bis 16 Uhr